Rok I. W Tarnowie dnia 15-go czerwca 1901 r. Nr. 11.



GŁOS ROLNICZY.

Pismo popularne, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

Przedpłata roczna, przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi [illegible] (półr. 2 k. 30 hal.), roczna w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polsk. 2 rs. 50 kop.

Ogłoszenia jednorazowe obliczają się po 20 hal. od 1-go wiersza, pismem drobnem, przy powtórnem umieszczeniu opuszcza się 50% rabatu.

Redaktor odpowiedzialny i Wydawca:
T. CZAYKOWSKI,
profesor gospodarstwa przy c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Kalendarz od 16. do 30. czerwca. 16. **N. F. 3. po Św.** Franciszka i Aureliana, 17. P. Adolfa i Laury. 18. W. Marka i Marcelina, 19. Ś. Gerwazego i Protazego, 20. C. Sylwestra, 21. P. Alojzego Gonz., 22. S. Paulina B., 23. **N. F. 4. po Św.** Zenona i Wandy, 24. P. Jana Chrzciciela. 25. W. Prospera B., 26. S. Jana i Pawła, 27. C. Władysława Kr., 28. P. Leona II. Pap., 29. **S. Piotra i Pawla Ap.**, 30. **N. F. 5. po Św.** Wsp. św. Pawła.

Nowo zgłaszający się prenumeratorowie otrzymają na żądanie poprzednie numery „*Głosu rolniczego*“. Żądanie upraszamy umieścić na przekazie pocztowym.

Rozmyślanie nad podniesieniem dobrobytu rolnika.

C. d. *W jaki sposób biedny żydek, został bogatym dziedzicem.* Propinator ów uważał się za opiekuna i dobrodzieja gminy a i ludzie byli tego mniemania. Bo i jakżeż inaczej mieli sądzić, kiedy on na chrzciny, wesela, pogrzeby dawał wódkę, wprawdzie z podwójnym rachunkiem a nadto z doliczeniem 30 do 50 procent lecz przecież czekał, czasem latami nawet. Nie odmówił i pożyczki w gotówce, byle tylko miał na czem poszukać.

Gdy się już trochę długu uzbierało, na co nie trzeba było długo czekać, bo doliczywszy procent do kapitału a od procentu znów procent i t. d. przyciśniony dłużnik zmuszony był wreszcie kawałek gruntu sprzedać na zaspokojenie propinatora dobrodzieja, a gdy się za wiele uzbierało, musiał niejeden i zupełnie ojcowizny się wyzbyć.

Mając długi parszywe a nadto i raty bankowe, zaraz po żniwach młócili włościanie pospiesznie i sprzedawali zboże za co bądź, aby bodaj bau-

kowi ratę zapłacić, a że do miasta było daleko, droga czasami nie do przebycia, więc propinator dla udogodnienia ludziom zboże skupował i sypał do spichrza. Przy tych operacyach długo na zysk nie czekał, bo już po Nowym Roku rozpoczynał się przednowek, więc poczciwy! kochany! propinator szedł znów z pomocą swoim sąsiadom i zboże od nich kupione ofiarował potrzebującym, mówiąc: Wojciechu! znajcie, że ja wam dobry, ja wiem co wy w kłopotach, na co wam tak biedować? po co wam więcej pożyczać pieniędzy, ja wam dam co wam trzeba, na co wam jeszcze za zboże przepłacać, kiedy teraz takie drogie, ja wam pożyczę, a wy jak Pan Bóg da, jak zbierzecie, to mi oddacie korzec za korzec. Dawał więc korzec a w jesieni odbierał dwa.

W ten to sposób przyszedł propinator prędko do majątku a gminę zrujnował, tak że gospodarze jednej gminy mieli nie mniej tylko 22000 złr. samego długu bankowego. — By mieć większy wpływ w gminie postarał się propinator o to, by go wybrano do rady gminnej. Był nawet asesorem a ująwszy panów radnych poczęstunkiem i grzecznem słowem, począł ściągać do wsi innych żydów a ci znowu innych i tak w przeciągu kilku lat znalazło się w gminie ze dwadzieścia familij żydowskich. Zapuściwszy tak korzenie, robił w gminie co chciał, tak, że właściwie on rządził całą gromadą a nie wójt, który także siedział w jego kieszeni.

Na szczęście nastał nowy ks. proboszcz młody i energiczny, który od wódki odwodził różnymi sposobami i radą i groźbą a nawet sprowadził i misyę, wiele też ludzi zaprzysięgło od wódki.

Wraz z ks. proboszczem założyliśmy wnet: kółko, czytelnię, sklepik wpłynęliśmy na wybór wójta, człowieka porządnego i trzeźwego. Wyrzuciliśmy propinatora z rady gminnej. Ludzie nabrali do nas zaufania, wszelkie spory godziliśmy w gminie. Powolnie też poprzestali pić, bić się i procesować a rozpoczęli pilnować gruntu i dobytku.

Pastwisko które było tylko trzęsawiskiem, poprzerzynali rowami za mą poradą i tak osuszyli, że powstała z niego doskonała łąka. Jednę część, gdzie pierwej nie miał się na czem koń popaść, wynajmowali potem sami gospodarze przez licytacyę jako łąkę, a uzyskaną gotówką spłacali długi gmimne. Przez role powytyczałem im rowy, oni je pobrali i grunta osuszyli, tak, że gdzie wpierw do pół zagona rokrocznie wymakało, potem rodziło się im w dwójnasób, zwłaszcza że nie tracąc czasu na procesa i pijatyki, uprawiali grunta staranniej i wcześniej je obsiewali, to też powolnie przednowek zaginął a możliwy dostatek zawitał i wzrastał u wszystkich gospodarzy w gminie. — Tak więc na tej samej roli, na tym samym obszarze, tylko przez usilną rozumną i staranną pracę, trzeźwość i rachunek znalazł się chleb i dobrobyt, którego pierwej brakowało.

Z powyższego przykładu możemy najdowodniej widzieć, czego może dokonać zapobiegliwość, oszczędność i pilna a umiejętna praca. A że potrzeby nasze i wymagania stają się codzień większe, tem też gorliwiej i umiejętniej musimy w roli pracować.

Ludzie wykształceni przez różne próby i doświadczenia, które ich drogo nieraz kosztują, przychodzą do praktycznych wiadomości na podstawie których gospodarując uzyskują większe dochody. Swojemi zaś doświadczeniami starają się dzielić z mniej wykształconymi.

Mamy przeto dzisiaj: książki, gazety i pisma rolnicze, w nich to podają nam różne sposoby ulepszeń w gospodarstwie i to we wszystkich jego gałęziach. Na to składają się ludzie wykształceni w swych zawodach a prawdziwi przyjaciele ludu, dbający o dobrobyt każdego a tym samem i całego naszego kraju, nam zaś z tego korzystać tylko potrzeba a raz zatracić to takie obojętne i uporczywe twierdzenie, że niech będzie jak bywało; mój ojciec ani dziadek żadnych nadzwyczajności nie robił a żył, to i my żyć możemy.

Lecz musimy pamiętać że dziadek miał mniejsze wymagania, mniejsze wydatki, umiał się obyć czem bądź, a dzisiaj stawiamy domy inaksze, żyjemy inaczej i ubieramy się, by zaś to wszystko mieć musimy się zabrać do umiejętnej, rozsądnej pracy aby uzyskać możliwie największe zyski.

Lecz zaciekawiłem może nie jednego z Was co się z owym propinatorem stało. O! ten widząc, że mu się grunt z pod nóg usuwać zaczyna, że pić nie ma kto, ani pieniędzy nie ma komu pożyczać, rzuciwszy przekleństwo na mnie i na księdza a zarazem i na czarną niewdzięczność gojów, kupił sobie piękną wieś z lasem za 80.000 złr. i został dziedzicem.

Mieczysław Jaxa Rożen.

Buszkowiczki pod Przemyślem 5 czerwca 1901.

O przemyśle browarniczym w średniowiecznej Polsce.

(C. d.) W każdą sobotę oddawali strażnicy bramy owe kwitki odźwiernemu w ratuszu, a ten musiał się z nich wyliczyć wobec urzędników skarbowych miasta tak zwanych lonherów. Inne przepisy znowu dbają o to by piwowarzy ze względu na bezpieczeństwo mieli browary wylepione gliną, by drzewo nie tak łatwo mogło uledz pożarowi. — A wreszcie dodać jeszcze trzeba, że wyrób piwa był wolny. Gdy bowiem w innych rodzajach przemysłu widzimy prawo wyrobu, ograniczone do pewnej liczby osób, wchodzących do cechu, browar może mieć każdy, kto chce i nie potrzebuje wcale wykazywać się odpowiedniem fachowem wykształceniem, które w innych zawodach odbierał każdy w cechu jako uczeń i czeladnik, nim został mistrzem. Ta wolność wyrobu piwa jest jedną z charakterystycznych cech tych stosunków w średniowiecznej Polsce. Utworzenie cechowych związków piwowarskich nastąpiło w Polsce dopiero po długich walkach w drugiej połowie XVI. wieku, pod koniec panowania Zygmunta Augusta. Tyle o produkcyi piwa.

Nie tak prędko jednak dostawało się wywarzone już piwo do kufla szlachcica, mieszczanina lub chłopa. Beczułki napełnione trunkiem musiano przenieść do szynku lub do domu. Od zwykłej beczki tak zwanego achtla płaciło się tragarzowi $1/2$ grosza, taka była taksa. Później zabroniono tragarzom przenosić inne beczki jak tylko półachtle. Jeżeli było więcej, lub były większej objętości, trzeba było użyć wozu. A ten przewóz był znowu przywilejem miasta. Ktokolwiek chciał z browaru zabrać kilka beczek, nie

mógł do tego użyć wozu własnego tylko wozów miejskich czyli tak zwanych schrotwagenów. Później uwolniono od tego osoby prywatne, tylko szynkarze obowiązani byli sprowadzać piwo schrotwagenem miejskim. Podobny przywilej miały i inne miasta w Polsce i w Niemczech. Dochód z tego przewozu zwał się schrotgeld. Nadzór nad schrotwagenem miał schrotmagister zwany także statbirschroeterem. Do tej opłaty służyły blaszki z miedzi, na których była wyryta cyfra, ile zapłacono. Płaciło się zwykle od beczki ½ grosza. Z rachunków Rady miejskiej krakowskiej widzimy, że w wieku XIV. i XV. przynosiły schrotwageny znaczny dochód miastu, bo około 250 grzywien rocznie t. j. 12000 złp., czasami przynosił nawet około 15000 złp. Budynek, w którym te wozy się znajdowały, wzniesiony był około szpitala miejskiego. Kiedy w r. 1407 jeden z schrotmagistrów oddawał schrotwageny swemu następcy, spisano inwentarz, z którego widzimy, że w budynku tym znajdowało się 7 koni, 3 wozy, liny i drabiny do windowania beczek. W opłacie owego schrotgeldu widzimy podobieństwo do dzisiejszych opłat konsumcyjnych.

Wreszcie za pośrednictwem schrotwagenu dostawały się beczki do szynku. Tu już nie było żadnych opłat. Nie znano jeszcze w średnich wiekach czopowego, gwoździowego itp., opłat, które nakładano znacznie później. Opłaty te były później bardzo wysokie i one to w znacznej części przyczyniły się do upadku tej gałęzi przemysłu w Polsce.

Tych, którzy zajmowali się sprzedażą piwa zwano tabernatores po łacinie a kreczmer lub birschenker po niemiecku. Sprzedawano piwo w szynkach lub w składach. W składach sprzedawano piwo tylko do domu „in dy Stat“, jak mówiono. Do domu brane piwo kosztowało nieco taniej. Uchwały Rady miejskiej przestrzegają, by szynkarze do piwa dobrego nie dolewali gorszych gatunków jak langwelle lub schayta jak również, by nie używali miar fałszywych na niekorzyść konsumentów. Postanawiają tedy wilkierze, że kto zostanie na tem schwytany, że nie dał dobrej miary lub że sześć razy dolewał do piwa inne gorsze, musiał zapłacić karę i na miesiąc pozbawiony był prawa szynkowania. Późniejsze ustawy nakładają jeszcze większe kary, widocznie nadużycia te były bardzo częste.

Była nawet osobna służba miejska tak zwani affusores, którzy miel obowiązek czuwania nad szynkarzami i ściągania z nich kar za dolewanie. W Poznaniu nazywały się te kary po polsku zalewkami. W r. 1404 przyniosły dla miasta Krakowa 105 grzywien tj. 5000 złp. Nie zbyt to dobre światło rzuca na sumienność szynkarzy w początkach XV wieku.

Szynkarze podlegali jeszcze innym ograniczeniom. I tak po drugim dzwonku tj. gdy wieczór po raz drugi wydzwoniono na ratuszu, nie wolno im było sprzedawać piwa na miejscu, mogli jedynie sprzedawać tylko tym, co brali do domu. Ktoby w czasie najważniejszych świąt jak: Wielkanoc, Zielone Święta, Wniebowstąpienie, Boże Narodzenie i w święta poświęcone czci Matki Boskiej, sprzedawał piwo przed ukończeniem sumy „ee wen man dy hoemesse ganz gesungen hat“ płacił karę 48 groszy srebrnych tj. grzywnę wartości około 48 złp. (D. n.)

Prof. Dr. Jan Leniek.

O saletrze chilijskiej.

(C. d.) Przy użyznianiu roli saletrą chilijską postąpi się najlepiej, jeśli przepisaną dawkę rozdzieli się na trzy części. Pierwszą część rozsieje się razem z nasieniem i zabronuje, drugą rozsypie wtedy, gdy rośliny powschodzą i rolę okryją, trzecią zaś część daje się dopiero wtedy, gdy rośliny osiągną połowę normalnego wzrostu. Dawka 150 do 200 kg. na jeden morg wystarczy w zupełności.

W ogrodzie warzywnym postępuje się podobnie z tą tylko różnicą, że saletry nie wysiewa się równocześnie z nasieniem lecz rozsypuje się ją dopiero w czasie wegetacyi t. j. w czasie wzrostu roślin, chociaż stosowniej będzie dać ją rozpuszczoną we wodzie, licząc jeden kg. saletry na 100 litrów wody. Ziemia pod roślinami, zwilżona takim roztworem opłaci sowicie trud przez ogrodnika podjęty.

Co do ilości saletry, jakiej mamy użyć, da się powiedzieć tyle, że jedne rośliny potrzebują jej więcej, inne mniej, tak n. p. roślinom takim jak marchew a więc o korzeniach mięsistych daje się saletrę dwa razy, licząc po 20 gr. na jeden metr kwadr. i to pierwszy raz daje się ją wtedy, gdy rośliny powschodzą, drugą zaś dawkę w trzy tygodnie później. Taką samą ilość można dać także ziemniakom.

Do zasilania ogórków i cebuli używa się saletry również, lecz daje się ją częściej a mianowicie co trzy tygodnie, rozpoczynając zasilanie od czasu zejścia a zasilanie trwać powinno do sierpnia, jak długo jeszcze zawiązują się owoce. Podobnie zasila się wszelkie odmiany sałaty, dając jej tak samo jak ogórkom i cebuli po 10 gr. saletry na jeden metr kwadr. w trzytygodniowych odstępach czasu.

Dla wzmocnienia truskawek nawozem azotowym daje się po 10 gr. saletry na jeden metr kwadratowy i to pierwszy raz, gdy się tylko wegetacya rozpocznie; później gdy się owoce zawiążą należy je podlewać wodą, do której dodano $^{1}/_{2}$ kg. saletry na 100 litrów wody. Po zbiorze truskawek zasilanie nie powinno ustawać, bobyśmy w przyszłym roku nie uzyskali plonu. W tym czasie wystarczy dawka w ilości 10 gr. na jeden metr kwadratowy. Szparagi powinniśmy zasilać wtedy, gdy się je ciąć przestaje, a zatem w czerwcu, dając 40 gr. na jeden metr kwad. Drugi raz zasila się je w lipcu.

Rośliny ozdobne, szczególnie liściaste, trzeba podlewać wodą zawierającą 1 gr. saletry na litr wody. Trawniki gazonowe wymagają silniejszego znawożenia saletrą. Dawka 10 gramów na jeden metr kw. po każdorazowem skoszeniu utrzyma je w pięknem zwarciu i szmaragdowej zieloności.

Drzewa owocowe rodzić będą bardzo obficie, gdy je wspomożemy saletrą. Pod drzewa trzeba jej dać więcej, przynajmniej 50 gr. na jeden metr kwadratowy i to w marcu, drugą taką dawkę trzeba dać w czerwcu lub lipcu. Użyźniać należy taką powierzchnię, jaką kryje korona drzewa.

A. Kurowski
naucz. kr. szk. ogr.

Rzepa ścierniówka.

Rzepa ścierniówka, zwana inaczej turnipsem bywa u nas uprawiana dla wielkiej obfitości paszy, jaką daje w korzeniach i liściach. Liście jej nadają się na karmę dla bydła i owiec i są pożywniejsze od liści buraczanych.

Turnips udaje się na glebach piasczystych i lekkich glinkach, chociaż da się uprawiać z korzyścią także na gruncie torfiastym, byleby był osuszony. Ze względu na krótki okres wzrostu, wynoszący 10 do 14 tygodni, może być zasiewana po zbiorze innych roślin, jak n. p. po sprzęcie rzepaku, żyta, lnu, mieszanki i innych płodów. Zasiewają ją także w zboże, stojące jeszcze na pniu, a oddziaływa to dobrze na wzrost rzepy, raz z tego powodu, że zasiana wcześniej da wcześniejszy zbiór, a powtóre, że rzepa zaraz po wzejściu, ocieniona płodem ochronnym, nie cierpi od słońca i chwastów. Na to samo pole nie powinna rzepa powracać, przed upływem 6 lat, bo karłowacieje i rozwidla się.

Nasienie rzepy jest tak drobne, że w jednym kg. naliczono 450,000 nasionek. Do wysiewu trzeba przeto na mórg $1^1/_2$ kg., przy uprawie rzędowej, a 3 kg. przy uprawie szerokorzutnej.

Przy siewie rzędowym odległość rzędów powinna wynosić 40 do 45 cm. Ma się rzepę uprawiać po zbiorze innych roślin, n. p. żyta, to trzeba ściernisko zorać zaraz po zebraniu tego płodu, następnie zbronować, nasienie rozsiać i płytko przykryć. Z nasienia, przykrytego głębiej, jak 2 cm, rzepa nie urośnie.

Pierwszą czynnością w czasie wzrostu jest przerzedzanie, które uskutecznia się przy pomocy bron, a przerzedza się tak, by na jednym metrze kwad. nie rosło więcej, jak 10 sztuk. W dalszym ciągu trzeba rzepę plewić, ziemię między roślinami spulchniać, a gdy się już silnie zakorzeni obsypać ją lecz nie wysoko. Prace te, przy uprawie rzędowej, dadzą się uskutecznić plewnikiem i płużkiem, przy szerokorzutnej motyką.

Zbiór rzepy odbywa się partyami, od połowy września do połowy listopada, a zbiera się naraz tyle tylko, wiele się da skarmić w stanie świeżym.

W połowie listopada trzeba wybrać resztę, bo wtedy zachodzi już obawa przymrozków, na które rzepa jest czulsza od buraków. Wybieranie rzepy jest łatwe, bo większa część korzenia siedzi nad ziemią i przy pociągnięciu za nać, z łatwością z ziemi wyłazi. Rzepa siana na ścierni daje z morga około 150 ctm. korzeni i 40 ctm. liści. Rzepę trzeba spasać w jesieni, bo dołowana łatwo ulega zgniliźnie, do czego ją usposabia wielka zawartość wody, której zawiera około 85%.

Rzepa jest rośliną dwuletnią, bo wydaje nasienie dopiero w roku drugim Do uzyskania nasienia można kilka sztuk nasienników dobrze wykształconych pozostawić na polu By jednak rzepa nie zmarzła, przykrywa się ją ziemią, po poprzedniem obcięciu liści. Na ten kilkucentymetrowy nasyp ziemi daje się potrząskę ze ściołów.

Nasienniki takie można przechować w piwnicy, a z wiosną wysadzić do gruntu.

L. Antoniewicz agr.

O rozmnażaniu róż.

Mamy dwa sposoby rozmnażania róż: przez sadzonkowanie i uszlachetnianie. Pierwszym sposobem t. j. przez sadzonkowanie rozmnaża się je celem otrzymania róż niskich, krzaczastych, odpowiednich do wysadzenia na rabaty, jakoteż do hodowli w wazonikach. Najwięcej nadają się do tego celu odmiany bengalskie, Polyantha, remontanty, z róż herbacianych: „Gloir de Dijon“, a z róż burbońskich: „Souvenir de la Malmaison“.

Róże sadzonkujemy z początkiem sierpnia, wybierając do tego celu silne, już nieco zdrzewniałe pędy, które tniemy na kawałki około 5 cm. długie, opatrzone przynajmniej dwoma oczkami, z których jedno będzie tkwić w ziemi, a drugie górne posłuży do wytworzenia pędu. W ten sposób pocięte sadzonki umieszczamy w inspekcie, w ziemi pulchnej z większą przymieszką piasku. Kilkakrotne na dzień skrapianie sadzonek podczas upałów, a wieczorem gruntowne podlanie jest do należytego rozwoju sadzonek niezbędnie potrzebne.

Gdy się sadzonki zakorzenią, przesadzamy je do skrzynki i przechowujemy je przez zimę w miejscu jasnem, suchem, gdzieby temperatura nie schodziła poniżej — 3° Reaum. albo pozostawiamy je przez zimę w inspekcie. Młode roślinki, zwłaszcza w skrzynce przechowywane, należy w czasie zimy w miarę potrzeby podlewać, ale skromnie, o tyle, aby ich nie zasuszyć. W ten sposób rozmnażane róże zwą się w handlu niemieckim „Wurzelechte Rosen“. (Róże o korzeniu powstałym z sadzonki szlachetnej). Jest jeszcze drugi sposób otrzymania róż krzaczastych, a mianowicie przez uszlachetnianie głogu t. j. dzikiej róży, na szyjce korzeniowej poczem głóg ścina się nad miejscem oczkowania. Takie róże krzaczaste są bardzo wytrzymałe a do ich produkcyi możemy użyć wszystkich odmian. (D. n.)

W. Tabeau, naucz. kr. szk. ogrod.

Kołowacizna czyli kręcik u owiec.

Chorobie tej podlegają najczęściej jagnięta, rzadziej owce starsze. Pojawia się ona w miesiącach letnich od lipca do października a powoduje ją pasorzytny robak zwany tasiemcem psim. Jest to robak długi, cieńki, płaskawy, składający się z członków, które ku końcowi są czem raz szersze. Żyje on w kiszkach psa, najczęściej u psa owczarskiego i ztąd dostaje się do żołądka owiec, a dzieje się to w następujący sposób. Skoro członki końcowe szersze dobrze się wykształcą, wytwarzają się w nich liczne, a tak drobne jajeczka, że ich gołem okiem nie widać. Po wytworzeniu się jajeczek, oddzielają się dojrzałe członki i odchodzą z kałem, a gdy członki ognieją wtedy woda roznosi wolne jajeczka i osadza na roślinach pastwiskowych i z temi roślinami dostają się one do żołądka owcy. Tu pod wpływem soku żołądkowego rozpuszcza się skorupka wapienna, otaczająca jajeczko i zwalnia młodego pasorzyta, który rozpoczyna wędrówkę. Jeśli w tej wędrówce dostanie się do naczyń krwionośnych, doprowadzających krew do mózgu lub mleczu pacierzowego, to dochodzi do nich i tam się zagnieżdża, wytwarzając pęcherz wypełniony wodnistą cieczą z krótką szyjką i małą główką, o-

patrzoną smoczkami. W tym stanie młody pasorzyt zowie się bąblowcem. Z początku mały jak groch, rośnie szybko tak że już po 2 miesiącach dochodzi wielkości kurzego jaja i wtedy na rozdętym pęcherzu widzieć można białe punkciki, które są główkami przyszłych tasiemców psich. Gdybyśmy mózg owcy padłej na kręcik dali psu do pożarcia, to z tych główek w kiszkach psa wylęgną się liczne tasiemce.

Dopóki bąblowiec w mózgu owcy jest mały, tak długo objawy chorobowe nie występują dość wyraźnie i dają się spostrzedz dopiero wtedy, gdy się pasorzyt rozrośnie. Wtedy owca nie może nadążyć za trzodą, idzie krokiem chwiejnym z głową spuszczoną na dół lub podniesioną do góry. Czasem kręci się w kółko w lewo albo w prawo, inne lecą na oślep, aż uderzą łbem o przeszkodę lub padną na głowę.

Jeśli bąblowiec usadowi się w mleczu pacierzowym, to powoduje porażenie kręgosłupa, skutkiem czego zwierzę nie może się utrzymać na tylnych nogach.

Ponieważ dla owcy dotkniętej kołowacizną nie ma żadnego ratunku, więc trzeba ją zabić na mięso, skoro się tylko chorobę tę spostrzeże. „Trepanacya“ t. j. otwieranie czaszki, celem usunięcia bąblowca jest operacyą kosztowną i nie zawsze skuteczną.

N Sikorski c. k. lekarz weter.

Chomik.

„Z różnych stron kraju nadeszły do Wydziału krajowego skargi na szkody, jakie wyrządzają rolnikom chomiki (Cricetus frumentarius), zjadają nietylko znaczną ilość zboża przez lato, ale nadto przechowują doborowe ziarno w większej ilości na zimę w norach. Gdy w obec wielkiej płodności tych zwierząt obawiać się można, iż rozmnożywszy się, nieobliczone szkody w ziemiopłodach wyrządzać będą, zwraca się uwagę Pana przełożonego obszaru dworskiego (Zwierzchności gminnej) na ten rodzaj szkodników z poleceniem, ażeby pouczono ludność wiejską o wielkiej szkodliwości chomików i zajęto się jego tępieniem, które nie przedstawia wielkiej trudności tem bardziej, że zwierzątka te nie są, jak inne myszowate, wędrownemi, więc raz wyniszczone, oswobodzają okolicę od dotkliwych strat. Gdy nadto chomik jest także wielkim szkodnikiem w łownej i swojskiej zwierzynie, polując z wielką zawziętością i przebiegłością na kury, kaczki, kapłony, przepiórki, kuropatwy i t. p., a chwytając nawet młode zające, — tępienie jego zatem wskazane jest także ze względu na podniesienie stanu drobnej zwierzyny łownej i ocalenie drobiu swojskiego od zniszczenia“.

Takie lub podobnie brzmiące okólniki wydają c. k. Starostwa w razie pojawienia się chomików w większych ilościach.

Dla nieznających tego zwierzęcia podaje się tu krótki jego opis: Chomik, zwany także skrzeczkiem lub pieskiem ziemnym, jest wielkości szczura, lecz ma ciało grube, pyszczek z obszernymi schówkami żuchwowymi, wydatne uszy i krótki ogon porosły włosami. Grzbiet ma płowy, na przodzie, po bokach, po trzy plamy białawe, części głowy i boki z tyłu rudawe,

łapki białe, a spód czarny, czego prócz borsuka żadne inne zwierzę nie ma. Pojawia się w środkowej i wschodniej Europie, zamieszkując najchętniej i mnożąc się najliczniej na obszarach obsianych zbożem; u nas też występuje najliczniej na Podolu i Pokuciu. Żyje w norach, każdy dla siebie z osobna, żywiąc się nie tylko substancyami roślinnemi, głównie ziarnem, którego składa duże zapasy, ale także zjada myszy, gady, owady i t. p. Mnoży się nadzwyczaj szybko i licznie, gdyż samica miewa do 13 młodych.

Co do sposobu tępienia chomików, oprócz wykopywania w czasie żniw (jeszcze lepiej w jesieni i na wiosnę) i zalewania nor wodą, odnosi najlepsze skutki łapanie na żelazka denkowe, używane do łowienia szczurów, opatrzone łańcuszkiem i kółkiem do przytwierdzania koło nory. Zatapianie da się zastosować tylko w razach wyjątkowych; wykopywanie zarządzać można gromadami w pewnych terminach, podczas gdy na żelazka łapać można przez całą ciepłą porę roku, w zimie bowiem chomiki śpią po większej części w swych norach. Łówkę tę najskuteczniej urządza się z wiosną, potem w czasie żniw, na ścierniach i ku jesieni na ozimych zasiewach, kiedy po większych nasypach ziemnych zdala siedlisko chomika dojrzeć można. W czasie żniw dla łatwiejszego później odszukania ich kryjówek, dobrze jest zaznaczyć każdą norę patyczkiem na $1/2$ m. wysokim, które przechodzący łany z żelazkiem uprzątą, w miarę jak się z łówką przy nich z kolei załatwia. Pamiętać jednak o tem trzeba, że do każdej nory prowadzą z zewnątrz dwa, trzy, a czasem i więcej otworów, z których wszystkie rozchodząc się w pewnym promieniu od siedliska, skierowane prostopadle z góry na dół służą chomikom tylko do łatwiejszego dostania się z każdej strony do gniazda, jeżeli im jakie zagraża niebezpieczeństwo. Jedna zaś nora, która spuszcza się ukośnie ku gniazdu, a przy której zwykle góruje nasyp ziemny, jest kurytarzem, służącym do wyjścia z jamy lub też do spokojnego wejścia ze zdobyczą. Otóż przy tej ostatniej ukośnej jamie stawia się rozpięte żelazko, kabłąkami przy samym kraju nory, a sprężyną ku nasypowi. W tym celu należy łopatką odgrzebać ziemię nieco poniżej wyjścia, aby w tem zagłębieniu ukryć denko z kabłąkami, a potem denko lekko potrząść ziemią lub też cienką ściernią. Dokładne wszakże pokrycie jest zbyteczne, bo przy wszystkich swoich właściwościach nie grzeszy chomik wielką ostrożnością. Zastawiane żelazka odwiedzać należy parę razy w ciągu dnia, aby złapane szkodniki zabrać i żelazko na nowo dalej zastawić. Jeżeli w ciągu 36 godzin nie złapie się chomik, będzie to dowodem, że nora już jest pustą, a wtedy dla późniejszej kontroli trzeba ją zasypać. Jeden człowiek, — strzegąc pól od szkody lub dozorując robotników, może radykalnie oczyścić z wrogów, przestrzeń, wynoszącą parę set morgów i to w ciągu lata przy pomocy kilku żelazek, a posiadając trzy lub cztery żelazka, może sprzątnąć co dzień 8 do 10 chomików.

Tam więc, gdzie chomiki pojawią się w zagrażającej ilości, byłoby wskazanem w porozumieniu z posiadaczami większych obszarów, wezwać polowych ustanowionych do wyłapywania szkodnika, wynagradzając ich za tę czynność stosownie do danych okoliczności. *Prof. Z. Morawski.*

Wyrób win owocowych i jagodowych.

Ługowanie z zaczynieniem. Niektóre owoce jak n. p. agrest, brzoskwinie, czereśnie, śliwki i t. p. mają mięso (tkankę komórkową) tak twarde i łykowate, że wydzielanie soku samem ługowaniem nie jest dokładne. Takie owoce trzeba rozgnieść na miazgę i poddać kilkudniowej fermentacyi czyli tak zwanemu zaczynieniu a następnie przeprowadzić ługowanie.

Do przeprowadzenia zaczynienia wystarczy beczka, u góry bez dna, u dołu z otworem, dającym się zatkać czopem lub pipą. — W beczce, przed otworem, ustawia się nową miotełkę brzozową, by wytłoczyny nie wydostawały się na zewnątrz, gdy się sok spuszcza.

Jagody rozgniata się w szafliku, przy pomocy pałki i wsypuje do beczki. Rozgniatanie owoców w beczce samej jest możliwe tylko tak długo dopóki w beczce jest ich jeszcze nie wiele, lecz gdy się masa zwiększy, wymykają się z pod pałki jagody całe, skutkiem czego rozgniatanie staje się mozolne i niedokładne.

Skoro się beczkę wypełni do $^3/_4$ wysokości, dodaje się do tej masy cukru krystalicznego i to około połowy z tej ilości, jaka ma być dodana, by pokryć niedostatek cukru owocowego, znajdującego się w soku zmiażdżonych jagód. Cukier trzeba rozpuścić w niewielkiej ilości wody, którą należy litrem zmierzyć i jej ilość zanotować, także ilość cukru dodanego trzeba zapisać w notatniku lub dobrze zapamiętać.

Po dodaniu roztworu cukru, miesza się całą masę kopyścią lub rękami i przykrywa dnem ruchomem, któreby się w beczce dawało wygodnie podnosić i obniżać. Dno to musi być nawiercone świderkiem, by kwas węglowy, wytwarzający się przy fermentacyi, mógł się wydostawać na zewnątrz.

Dno takie potrzebne jest z następującego powodu: Podczas fermentacyi miazgi owocowej, wytwarza się w beczce gaz, kwas węglowy, który uchodząc do góry porywa i wynosi na powierzchnię ciałka lż. jsze, jak n. p.: naskórek owoców, strzępy tkanki, włókna, błonki komórkowe i pianę. Mięszanina wymienionych ciał wytwarza na powierzchni płynu kożuch, który w zetknięciu z powietrzem ulega fermentacyi octowej i moszcz zakwasza.

Jeśli zaś za pomocą dna ruchomego, zatrzyma się taki kożuch głębiej w płynie, to on pozostanie w zetknięciu z wytwarzającym się alkoholem, który nie dopuści, by się rozmnażały grzybki octowe lub gnilne. Gdyby kto nie miał dna ruchomego, ten niech pałką wepchnie kożuch do wnętrza moszczu i niech to powtarza kilka razy dziennie. Nie uczyni tego, to kożuch zzielenieje od pleśni a w gąbczastej jego masie pod wpływem powietrza wytworzy się dużo octu, który wino zakwasi.

By się dno w płynie nie podnosiło do góry lecz było płynem przykryte, trzeba je obciążyć kamieniem, umocowanym na środku dna. Po takiem opatrzeniu beczki przykrywa się ją rzadkiem płótnem, by się do środka nie dostawały owady, kurz lub inne nieczystości.

Przy wyrobie win na większą skalę, używa się do zaczyniania kadzi wielkich, mających kilka lub kilkanaście hl. pojemności. W takich kadziach oprócz dna litego u dołu, jest nad niem drugie dziurkowane, które działa jak sito. W kadziach tak urządzonych nie potrzeba otworu czopowego przysła-

niać miotełką, a nie przykrywać kadzi płótnem, tylko dnem, zaopatrzonem w czop bezpieczeństwa, o którym będzie mowa przy fermentacyi.

W czasie kilkudniowego zaczyniania ulega miazga fermentacyi, przyczem komórki owocowe pęcznieją i pękają a sok poprzednio gęsty staje się wodnisto płynnym i daje się łatwo oddzielić. To oddzielanie uskutecznia się po 5 lub 6 dniach, spuszczając moszcz otworem dolnym, lecz spuszczać go trzeba przez worek by się do soku nie dostawały wytłoczyny.

Gdy sok przestanie ściekać, zatyka się otwór czopem i dolewa odmierzoną ilość wody. Następnie przerabia się całą masę kopyścią a po kilkogodzinnej maceracyi ściąga się ten pierwszy wyciąg wodny i nalewa znowu wody. Dalej postępuje się tak samo, jak to było opisane przy ługowaniu pojedyńczem.

Ma się w ten sposób oddzielić sok z agrestu, to trzeba mu oberwać zczerniały kielich, siedzący na przeciwnym końcu ogonka. A należy to uskutecznić z tego powodu, by kielich przy kilkudniowem ługowaniu nie udzielił winu nieprzyjemnego, cierpkiego smaku. Jagody porzeczek trzeba z gron oberwać i miażdżyć same. *Czaykowski.*

Naprawa pnia słabego przy pomocy czerwu.

Pień lichy, który ma młodą płodną matkę, ale nie ma siły, możesz z łatwością naprawić, jeśli mu dodasz czerwu wziętego z pnia silniejszego. Do takiej naprawy można się zabrać dopiero w drugiej połowie czerwca kiedy to w pniach dobrych jest już siły tak dużo, że aż łańcuszkiem wisi pod plastrami.

Przed zabraniem się do tej czynności trzeba rozebrać robotę w pniu słabym, wyszukać matkę i zamknąć ją do klateczki. Następnie wyjąć plaster z czerwem z pnia silnego, zrewidować dobrze czy nie ma na nim matki i wstawić go wraz z pszczołami między zaczerwione plastry pnia słabego tam też umieścić klateczkę z matką, by się z nią obce pszczoły oswoiły.

Pniowi silnemu w miejsce plastru wyjętego wstaw plaster próżny z robotą pszczelną, by go matka zaczerwiła. Matkę zamkniętą w klateczce w pniu słabym zalep drugiego dnia woskiem, by ją sobie pszczoły wygryzły.

Przez dodanie plastru z czerwem i pszczołą młodą, która jeszcze z pnia nie wylatywała, poratujesz pnia słabego, a silnemu nie sprawisz uszczerbku.

Czerwu niekrytego do podsilania nie używaj, bo go zmarnujesz. Taki bowiem czerw potrzebuje dużo pokarmu, którego mała garstka pszczół, jaką słaby pień posiada, nie zdoła dostarczyć, więc czerw z głodu wyzdycha. Czerw, sklepiony, bez pszczół, można dodać tylko wtedy, gdy jest tak ciepło, że nie zaziębi się chociaż go pszczoły nie całkiem obsiędą. Bez pszczół dodać można czerw, ale tylko dojrzały, z którego lada chwila pszczoła wylezie.

Na plastrach takiego czerwu zobaczysz tu i owdzie wygryzającą się pszczołę, która wnet komórkę opuści, gdy zaś zbliżysz ucho do plastru, usłyszysz szmer, który cię zapewni, że czerw jest dojrzały.

By przy takiem postępowaniu pnia silnego nie należy osłabić, więc nie zabierać mu więcej jak dwa plastry z czerwem. *Ignacy Sobol z Wołynia.*

Rozmaitości.

Dnia 1 czerwca wyszedł w Tarnobrzegu Nr 1 pisma *„Głos ziemi sandomierskiej“* i zawiera treść następującą: „Od Redakcyi. Straże ogniowe ochotnicze, przez W. W. — Z Kółek rolniczych. Co lepsze — konstytucya czy bat kozacki, napisał Kosa. — O znakomitym lekarzu z Chmielowa, napisał Świadek. — W sprawach ogrodniczych, przez Jana Frankiewicza. — Z Rady państwa. — Z ziem polskich. — Z obcego świata. — Kronika miejscowa.

Pismo to ma być poświęcone sprawom gospodarczym, społecznym i politycznym i będzie wychodzić co dwa tygodnie w sobotę po 1 i 15 każdego miesiąca. Nie będąc organem żadnego stronnictwa, „Głos“ będzie się zajmować głównie sprawami powiatu tarnobrzeskiego i okolicznych. Wydawany przez włościan tego powiatu, będzie wszędzie stawał w obronie interesów ludu polskiego i sprawiedliwości, pracując w ten sposób dla Narodu i Ojczyzny.

Prenumerata roczna wynosi 3 Kor., półroczna 1 Kor. 50 h., w Prusach rocznie 3 marki, półrocznie 1 marka 50 fen. Ogłoszenia przyjmuje się po 8 h. za wiersz lub jego miejsce. *Red.*

Użycie wody amoniakalnej na wytępienie owadów. Zdarza się, że ktoś uprawia ogród przez długi czas opuszczony, a zasiawszy nasiona i posadziwszy drzewka, spostrzega ze smutkiem, że praca jego poszła w pierwszym roku na marne, ponieważ wszystko poniszczyły krocie różnych owadów. W takim razie należy w jesieni skropić ogród obficie wodą amoniakalną, pochodzącą z fabrykacyi gazu do oświetlenia, rozcieńczoną taką samą objętością wody i mocno przesyconą smołą gazową. Skutek będzie natychmiastowy, gdyż owady mniejsze giną w ziemi, a większe wychodzą z niej jakby sprężynami wyrzucone i natychmiast giną. *Prof. Z. M.*

Myszy na polu wypędza znane ziele *dziewanna*, rosnąca wszędzie dziko po ugorach, a kwitnąca żółto. Takową, wyrwaną z korzeniem, rozkłada się z łodygami pomiędzy warstwy składanego zboża w szopach, brogach lub stertach, kładąc ją atoli nie na słomę snopów, ale na kłosy. Zapachu dziewanny tak nie lubią myszy, że nietylko nie gnieżdżą się w miejscach, gdzie ona jest, lecz nadto wynoszą się daleko. Kilkanaście łodyg zabezpieczy ziarno od nieproszonych gości. Prof. *Z. M.*

Środek przeciw mszycom. Słynny pomolog Oberdik podaje przeciw mszycom, nawiedzającym często drzewa i kwiaty ogrodowe jakoteż wazonowe, następujący środek: Do miednicy, pełnej wody, daje się łyżkę mydła zielonego (grüne Seife) i dolewa odwaru *gorzki zwyczajnej.* (Quassia amara), który będzie odpowiednio silnym, jeżeli na $1^1/_2$ litra wody weźmie się garść tej rośliny. Płynem tym skrapia się pod wieczór przy suchem, pogodnem powietrzu rośliny lub gałęzie tychże mszycami nawiedzone, a po 24 godzinach wyginą wszystkie mszyce. *Red.*

Obłamywanie kwiatów kartoflowych — ma wywierać bardzo dobry wpływ na pomnożenie bulw tej rośliny. Pewien ekonom kazał na polu zasadzonem równo ziemniakami obłamać kwiaty na przemian w kilkunastu rzędach i otrzymał następujące rezultaty: Z 10 rzędów, w których kwiaty były obłamane, otrzymał on 60 mierzyc; przeciwnie z 10 drugich rzędów, gdzie kwiaty pozostawiono tylko 6 mierzyc ziemniaków. Należałoby popróbować i dalsze doświadczenia

w tym kierunku czynić, tembardziej, że takie obłamywanie lub obrywanie kwiatów bardzo łatwo przez jedną osobę da się uskutecznić, a rezultat jest bardzo korzystny, nie licząc już na 10-krotne pomnożenie plonu, jak w powyższym, może przesadzonym wypadku, ale tylko na podwojenie tegoż, bo nie ulega wątpliwości, że soki, spotrzebowane na wytworzenie kwiatu, obrócone zostaną na pomnożenie i powiększenie bulw. Wszak przerywamy na drzewach owocowych zbyt liczne zawiązki, aby otrzymać owoców mniej, ale za to dorodniejszych. *Red.*

Konfitury z agrestu. Wszelkie konfitury smażyć najlepiej w rondelku miedzianym nie polewanym, przeznaczonym li tylko do smażenia konfitur.

Agrest trzeba smażyć zupełnie zielony. Najlepszy do smażenia jest agrest gładki, podługowaty. Każdą jagodę trzeba naciąć wzdłuż boku i wyjąć pestki. Do wyjmowania nadaje się najlepiej szpilka podwójna.

Po takiem przygotowaniu wrzuca się 1 klg. agrestu w ciepłą wodę z dodatkiem szczypty ałunu i trzyma na wolnym ogniu, dopóki na powierzchni nie ukażą się bulki. Następnie trzeba go odcedzić i nalać zimną wodą i niech tak stoi przez całą dobę. Wodę trzeba kilkakrotnie zmieniać, wreszcie dobrze zcedzić.

Teraz zabrać się do sporządzenia syropu. Z 1 klg. cukru i dwóch szklanek wody zrobić syrop i zimnym polać agrest na salaterce. Na drugi dzień zlać ten syrop, znowu go przegotować i przestudzonym agrest polać. Na trzeci dzień zlać syrop znowu, dodać pół klg. cukru, zagotować i polać agrest, ale już syropem cieplejszym. Czwartego dnia zcedzić syrop z agrestu, dodać znowu pół klg. cukru, gotować aż do zawrzenia i na wrzący wrzucić agrest i raz zagotować.

Po zagotowaniu wylać na salaterkę, a gdy ostygnie złożyć do słoików i przykryć kółeczkiem białego papieru, namoczonym w rumie. Następnie pozawiązywać słoiki pęcherzem, lub papierem albuminowym.

Jeżeli kto chce mieć agrest kandyzowany, niech go wyjmie z syropu, położy na sicie, aby ociekł. Następnie niech ponawleka na patyczki, położy na sicie, posypie miałkim cukrem i niech go suszy w miejscu ciepłem. *H. Bork.*

Indyk dziki Meleagris Gallopao żyjący w Ameryce jest podobny do swojskiego lecz jest znacznie większy i cięższy. Stare dobrze spasione jędory są wielkości dropia a dochodzą do 16 kg. wagi.

Upierzenie indyka dzikiego jest ciemniejsze i bardziej lśniące aniżeli swojskiego; pióra w lotkach skrzydeł tudzież w ogonie ma prawie czarne, biało obrzeżone. Głowę i szyję ma nagą, ozdobioną fioletowymi koralami, które mu w czasie tokowania i gniewu czerwienieją. U jędora na piersiach wyrasta pęk dzeł szczeciniastych włosów, który u bardzo starego jędora dochodzi do 25 cm. długości.

Indyki dzikie żyją gromadnie i w ciągłej wędrówce, osiedlając się stale tylko na krótki czas w porze tokowania i lęgu. Wędrówkę odbywają pieszo, do lotu zrywają się tylko wtedy, gdy się mają przeprawiać przez rzekę lub gdy im grozi jakie niebezpieczeństwo. Noce przebywają na gałęziach drzew o rozłożystych konarach i silnem ulistnieniu.

W porze lęgu samice oddzielają się od gromady i wałęsają się pojedyńczo w niewielkich odległościach od stada, skąd wczesnym rankiem wydają głos wabiący. Do samicy wabiącej zlatują się samce i między nimi rozpoczyna się walka, która się często kończy śmiercią słabszych przeciwników. Samica po odbytem tokowaniu robi gniazdo z suchych liści i pierza a zakłada je w tajemnicy przed jędorem

w miejscach wywyższonych, suchych i dobrze osłoniętych krzewami lub zielskiem. Jaj składa 10 lub 12, rzadko więcej, a wysiaduje je przez cztery tygodnie.

Przez czternaście dni po wylęgu trzymają się pisklęta w pobliżu gniazda, poczem zbierają się w gromady i razem z matkami rozpoczynają wędrówkę w czem im jędory przodują.

Indyk w stanie dzikim odżywia się nasionami drzew, jagodami, zieleniną, lubi również bardzo owady i inne mniejsze zwierzęta jak n. p. żaby, ślimaki itp. Jeśli indyki w czasie wędrówki natrafią na plantacyę dojrzewającej kukurydzy lub innego zboża, to ją pustoszą doszczętnie.

Gdyby nie sport myśliwski i gdyby nie Anglicy, którzy są sportowcami w każdym calu, nie miałaby Europa dzikich indyków. W jednej ang. głowie wylęgła się chęć zapolowania na dzikie indyki, sprowadzono więc z Ameryki kilkanaście sztuk i w lasach rozmnożono. Za tym przykładem poszli inni lubownicy myślistwa i w ten sposób Europa chlubić się może dzikimi indykami.

Według czasopisma „Wiener Jagdzeitung“ mamy je także w Austryi a mianowicie w lasach Grafenegg nie daleko Tuln nad Dunajem, jest ich tam około 580 szt. Oprócz tego znachodzą się one w większych lub mniejszych ilościach w Kojetajn (Morawia) i w Leinie obok Altenburga. *Czayk.*

Droga do zostania dziedzicem. W Nr. 111. „*Głosu Narodu*“ z 18 maja b. r. czytamy co następuje:

„*X. Żyd dzierżawca bezecnym lichwiarzem.* Dzierżawca majątku ziemskiego „w N., N. N. dał na prośbę swojego furmana Iwana Maków, a conto jego pensyi „1 złr., a nie mając przy sobie drobnych, kazał swojemu synowi tego guldena „wypłacić. Iwan otrzymawszy guldena, pokłonił się nisko i odszedł do swojego „zajęcia.

„Po pięciu latach dostał Iwan od tegoż chlebodawcy na kartce korespon„dencyjnej upomnienie o zapłatę reszty długu. Kartka brzmi dosłownie:

„Iwan Maków, Podlipce. Rachunek.

„Kapitał	1	złr., a	30	ct. procent za 4 lat
t. j.	—	„	30	„
„Koszta	2	„	20½	„
	—	„	41½	„
	2	„	83	„
	1	„	34	„
„teraz	3	„	—	„
„doręczenie	—	„	10	„
	11	złr.	49	ct. czyli 22 kor. 98 hal.
„otrzymałem	11	„	30	„ to jeszcze
„zostaje	—	złr.	19	ct, a 12 ct. stempel do zacimania

„licitacie, 5 centa za listem; razem należy się mnie 36 centy i 5 centy za list, „to posłem kwit od komornika, że jestem zapłacony, jak przyślesz razem 41 „centy. Podpis. Jak ty odesłać tech 41 centy, to wystompie od tabuly“.

„Tak więc z długu jednego guldena, który w rzeczywistości żadnym dłu„giem nie był, pozostała po zapłaceniu jedenastu guldenów i 30 centów, jeszcze „reszta 49 centów, z której urośnie może znów dług kilkunastu guldenów, „a w dalszym ciągu licytacya i sprzedaż gruntu.“ *R.*

Czynności w sadzie od połowy czerwca do połowy lipca. Grzędę drzewek wzruszyć motyką i wyplewić z chwastów. W czasie posuchy młode drzewka podlewać. Na szczepach obwiązki zwalniać. Gąsienice tępić. Paski smolne trzeba odświeżyć. Z końcem czerwca rozpocząć oczkowanie oczkiem śpiącem. Przy winoroślach należy odłamywać młode wypustki, które wyrastają w kątach liści. Końce bujnie rosnących pędów, można także uszczknąć. Zbierać na nasienie pestki wiśniowe. *Red.*

Szczypawki. Szczypawki szukają owocu dojrzałego a wwidrowawszy się w jego mięso w niem żyją. Te szkodniki tępić można w następujący sposób. Na gałęziach drzew zawiesza się wiechcie z łodyg bobowych (suchych), do których szczypawki kryją się na noc, rano wytrzepuje się je i szkodniki rozgniata.

Od redakcyi! **Ze względu na potrzebę uregulowania rachunków, upraszamy o wyrównanie przedpłaty.**

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.